

I. bosanske kuhinje

# OBOGATITI SOFRU

Bosanska kuhinja je uvijek privlačila turiste i sve one koji bi prolazili Bosnom. Privlačila je svojim aromama i mamila mirisom kako slanih tako i slatkih jela. Ljudi koji bi odlazili iz Bosne, pripovijedali bi o bosanskim čevapima, pitama sarmama, tufahijama, kadaifu, baklavama i drugim prelijepim jelima

Bosanska tradicionalna kuhinja ima svoje karakteristike. Počevši od ukusa, arome, pa sve do izgleda jela i drugih značajnih lemenata domaćeg kulinartstva žine jelo ukusnim privlačnim. Za bosansku kuhinju može reći da se u njoj prožimaju kolorit Istoka i Zapada, te modificirana jela Istoka Zapada, kao susjedstva (Italija, Grčka). Velika sličnost bosanske francuske kuhinje je u što bosanskoj kuhinji, francuskoj nema zaprške, ne upotrebljavaju jaki ljuti začini ili se upotrebljavaju u malim količinama. Zbog toga bosanska kuhinja zdrava kuhinja tog stanovišta odgovara savremenim zahtjevima medicine. Tipična bosanska jela su lagana jer su u većini slučajeva kuhana ili dinstana. Bosanska jela se pretežno kuhaju ili dinstaju sa malo vode u pravilu juhe fonda. Takva jela imaju prirodni sok, odnosno umak koji nema nimalo zaprške. Također se i orijentalni začini nalaze u malim količinama, te oni ne mijenjaju slasti i ukus. Saff se pobrinuo da svojim vjernim čiteljkama pokloni nekoliko recepata iz tradicionalne kuhinje. Ovaj put smo se obratili vrsnim kuharicama Kulašić Aiši Nerki koje su nam, iz svoje kuhinje, pripremile sljedeće recepte:

## SLATKI VRAT

### Materijal:

janjeći ili ovčiji vrat  
10 dkg suhih šljiva  
10 dkg suhih grožđica  
10 dkg suhih smokava  
10 dkg suhih hurmi  
1 svježa jabuka  
1 svježa kruška

klice,  
jednom

ra potopiti vodu, se  
košpice nogle ahko  
da žiji ostanu cijele. St  
p po ine  
a ako  
smokve velike.  
mesom dodati ihe  
smokve grožđice  
pustiti da kuha još in-  
uta. Nakon toga  
jabuku krušku koji ste  
prethodno isjeckali na k'ce  
pustiti da još alo kuh  
Kad jelo iha skire s  
vatre, ubace se h'ime jelo  
je gotovo. Poslužiti topi

Pripremila: Alma P.P.



## ZAPEČENE MAHUNE

Očistiti 1 kg žutih, pljosnastih mahuna (puterica) i zatim ih izrezati. Mahune dinstati na masnoći i posoliti ih, i dodati 1 dcl vode. Kad su napola gotove, mahune istresti u podmazan pleh. Zatim staviti u zagrijanu rernu i pustiti da se peče.  
Umutati 3 jaja i 250 g slatkog kajmaka i posoliti. Zatim, tom smjesom preliti mahune. Pustiti da se sve peče još 5 minuta i jelo je gotovo.

## MANJE POZNATE RIJEČI

Neki pravi tradicionalni izrazi bosanske kuhinje se razlikuju ili imaju drugo funkcionalno značenje od današnjih, te ćemo ovdje navesti neke:  
**agđiti, uagđiti** - znači nešto osladiti - proces poprimanja sladora  
**čevabiti, ščevabiti (nek se ščevabi)** - ima funkciju dinstanja, tj. kuhanja u vlastitoj vodi, saftu, odnosno vlastitoj masnoći  
**dolmiti** - označava nešto puniti, nadijevati (dolmiti janje, dolmiti tikvice, dolmu, a ponekad i dolmiti pitu, nadolmiti pitu)  
**namladiti** - označava ponovo prekuhati nakvasan kruh, obrašiti i slično;